

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 12 janvier au 06 mars 2026



Légende :

Recette d'Isabelle / de Joé

Produit Local

Produits Bio

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

lundi 12 janvier		mardi 13 janvier		mercredi 14 janvier		jeudi 15 janvier		vendredi 16 janvier	
<u>Rosette et ses condiments</u>		<u>Soupe aux 4 légumes</u>		Chou chinois râpé		Salade verte et ses croutons		Betteraves rouges	
Céleri rémoulade		Soupe de carottes et de lait de coco		Salade composée		<u>Salade d'endives aux agrumes</u>		<u>Macédoine de légumes</u>	
Blanquette de poisson		Sauté de boeuf				Mignonin au veau sauce brune		Sauté de porc basquaise	
Quenelles à la tomate		Falafels et sa crème ciboulette		Bolognaise végétarienne		Flan		Saucisse végétarienne basquaise	
Riz créole		Haricots verts		Pâtes		Petits pois carottes		Pomme vapeur	
St Paulin		Bûche mi-chèvre				Yaourt nature		Chanteneige bio	
Brie		Vache qui rit		Fromages		Petit suisse		Petit moulé	
Compote de pommes		Fruit Bio		Crème dessert à la vanille ou au chocolat		<u>Tarte fine aux pommes d'Isabelle</u>		Yaourts locaux aux fruits	
<u>Compote de pomme cassis</u>				Repas Végétarien		Flan de Joé			
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier		mercredi 21 janvier		jeudi 22 janvier		vendredi 23 janvier	
<u>Pizza au fromage</u>		<u>Salade coleslaw au céleri BIO</u>		Soupe aux choux		Choux blancs aux raisins		<u>Taboulé</u>	
Tarte aux légumes		Endives vinaigrette		Salade composée		<u>Betteraves vinaigrette</u>		Salade de riz au thon	
Haut de cuisse rôti		Lasagnes au chèvre		Boulettes au boeuf sauce vigneronne		Colin sauce dieppoise		Palette à la diable	
Nuggets de blé				Oeuf dur sauce mornay		Galette de lentilles sauce tomate		Steak végétarien sauce moutarde	
Gratin de choux-fleurs		Épinards		Pommes vapeur		Haricots beurre		Frites	
Saint Môret		Camembert				Tomme noire		Petit suisse	
Edam		Petit moulé		Fromages		Vache qui rit		Yaourt nature	
<u>Mousse au chocolat de Joé</u>		Fruits BIO		Fruit de saison		Gâteau à l'ananas d'Isabelle		Fruit de saison	
Flan nappé caramel		Repas Végétarien				<u>Tarte aux pommes</u>			
lundi 26 janvier		mardi 27 janvier		mercredi 28 janvier		jeudi 29 janvier		vendredi 30 janvier	
Quiche aux fromages		<u>Salade coleslaw aux raisins</u>		Rillettes et ses cornichons		<u>Salade au thon</u>		<u>Chou blanc vinaigrette</u>	
<u>Feuilleté au hot dog</u>		Pomelos au sirop		Salade composée		Salade de pommes de terre		Salade d'avocats	
Blanquette de dinde		Poisson pané et son citron		Sauté de poulet à la crème		Échine de porc aux épices		Tortillinis ricotta épinards	
Émincé végétal kebab		Omelette au fromage		Boulette de lentilles à la crème		Galette fromagère			
Riz		Haricots blancs à la tomate		Haricots verts		Ecrasé de brocolis à la crème de Normandie		Sauce fromagère	
Kiri		Cantadou				Petit suisse		Chanteneige bio	
Gouda		Petit moulé		Fromages		Yaourt nature		Tomme noire	
<u>Pot crème speculoos de Joé</u>		Fruit de saison bio		Gâteau au yaourt de Joé		<u>Ananas au sirop</u>		<u>Yaourt brassé local aux framboises</u>	
Fromage blanc aux fruits				Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Yaourt brassé local aux cerises	
								Repas Végétarien	

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 12 janvier au 06 mars 2026



Légende :

Recette d'Isabelle / de Joé



Produit Local



Produits Bio



Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

lundi 02 février		mardi 03 février		mercredi 04 février		jeudi 05 février		vendredi 06 février
<u>Macédoine de légumes</u>		<u>Salade de pommes de terre aux oignons rouges</u>		Salade d'endives		Radis noir et son petit beurre		<u>Mâche aux lardons</u>
Betteraves à la bulgare		Houmous et son toast		Salade composée		<u>Céleri râpé au citron</u>		Champignons à la crème
Paupiette au veau sauce échalote		Parmentier de		Côte de porc forestière		Sauté de poulet à la moutarde		Poisson meunière et sa crème ciboulette
Flan de légumes				Légumes sautées, boulgour et pois chiches		Omelette		Galette de lentilles à la tomate
Pommes de terre rissolées		Butternut		Printanière de légumes		Haricots verts persillés		Riz pilaf
Carré de l'est bio		Carré frais				Vache qui rit Bio		Yaourt nature
Emmental		Kiri		Fromages		Mimolette		Petit suisse
<u>Crêpe sucre ou confiture</u>		Fruit de saison		Crème dessert		<u>Marbré au chocolat de Joé</u>		Crème dessert caramel
Corbeille de fruits				Corbeille de fruits		Tarte fine aux pommes d'Isabelle		<u>Crème dessert praliné</u>
Chandeleur		Repas Végétarien						
lundi 09 février		mardi 10 février		mercredi 11 février		jeudi 12 février		vendredi 13 février
<u>Pamplemousse au sirop</u>		<u>Macédoine de légumes mayonnaise</u>		Oeuf dur mayonnaise		<u>Mâche aux croûtons à l'ail</u>		
Soupe de poisson et ses croûtons		Radis noir vinaigrette		Salade composée		Salade de betteraves rouges		
Cordon bleu		Sauté de porc au caramel		Pilons de poulet tex mex		Oeuf dur		Menu à thème Les Tropiques
Cordon bleu végétarien		Quiche aux poireaux d'Isabelle		Merguez végétarienne		Florentine gratiné		
Cubes de butternut		frites		Et ses légumes couscous et semoule bio				
Petit moulé		Chanteneige bio				Saint Morêt		
Tomme blanche		Chèvre		Fromages		Edam		
Fromage blanc et son sucre cassonnade		Fruit de saison		Fruit de saison		<u>Liégeois à la vanille</u>		
<u>Fromage blanc et son coulis de fruits rouges</u>						Liégeois au chocolat		
						Repas Végétarien		
lundi 16 février		mardi 17 février		mercredi 18 février		jeudi 19 février		vendredi 20 février
Vacances scolaire								
Mortadelle et son cornichon		Salade de pousses de soja		Carottes râpées vinaigrette				Salade composée
Salade composée		Salade composée		Salade composée				Tarte au fromage
Émincé de porc sauce curry		Nems		Meunière de poisson et son citron		Menu Cirque		Chili sin carne
Omelette		Samoussas		Pané fromager				
Purée de céleri		Riz cantonnais		Flageolets				Riz
Laitages		Fromages		Fromages				Fromages bio
Fruit de saison bio		Castagnoles d'Isabelle		Flan chocolat				Fruit de saison
		Corbeille de fruits		Corbeille de fruits				
		Nouvel an chinois Mardi gras						Repas Végétarien

Menus du restaurant scolaire de La Rivière de Corps



Menus du 12 janvier au 06 mars 2026



Légende :
Recette d'Isabelle / de Joé



Produit Local



Produits Bio



Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

lundi 23 février		mardi 24 février		mercredi 25 février		jeudi 26 février		vendredi 27 février
Vacances scolaire								
Salade composée		Salade composée		Salade verte à l'emmental		Radis noirs râpés vinaigrette		Salade composée
Rosette et ses condiments		Céleri rémoulade		Carottes râpées		Salade composée		Salade niçoise au riz bio
Colin sauce oseille		Steak haché sauce poivre		Croque		Saucisse de toulouse et son ketchup		Poulet basquaise
Quiche au fromage		Steak végétal sauce poivre				Saucisse à la tomate		Galette de lentilles
Épinards		Frites		Végétarien		Lentilles		Choux-fleurs gratiné
Fromages		Laitages		Fromages		Fromages bio		Fromages
Riz au lait de Joé		Compote de pommes et sa cigarette Russe		Corbeille de fruits		Fruit de saison		Crème dessert à la vanille
Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Gâteau marbré de Joé				Crème dessert caramel
				Repas Végétarien				
lundi 02 mars		mardi 03 mars		mercredi 04 mars		jeudi 05 mars		vendredi 06 mars
Saucisson à l'ail		Potage de brocolis		Salade verte et son toast de fromage		<u>Chou rouge vinaigrette</u>		Taboulé
<u>Macédoine de légumes</u>		<u>Soupe à la tomate</u>		Salade composée		Salade d'endives aux lardons		<u>Salade de pâtes</u>
Poisson pané sauce tartare		Lasagnes au boeuf		Sauté de poulet		Spaghettis		Jambon blanc sauce forestière
Nuggets de blé		Lasagnes végétales		Galette de lentilles d'Isabelle		Carbonara végétarienne		Omelette
Épinards				Petits pois carottes				Écrasé de brocolis
Fromage blanc		Camembert				Munster		Vache qui rit
Petit suisse		Tomme noire		Fromages		Carré ligueil bio		Emmental
Fruit de saison		<u>Entremets à la pistache de Joé</u>		Compote de pomme cassis		<u>Gâteau de semoule au caramel d'Isabelle</u>		Fruit de saison
		Entremets chocolat de Joé		Corbeille de fruits		Flan à la vanille		
						Repas Végétarien		